NECTAR

BY MAISON MÈRE

MENU DÉJEUNER

Menu saisonnier du mardi au samedi, de 12h à 14h15

*Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert 23€*

Entrée / Plat / Dessert 28€

Entrée / Plat / Dessert /Verre de vin - 32€

ENTRÉES

Velouté de châtaignes

ou

Tartare de saumon frais et fumé, rémoulade de pomme verte et céleri-rave

ou

Tataki de noix de veau, sauce chimichurri du chef

PLATS

Arancini à la scamorza, crème de tomate au basilic

ou

Pavé de cabillaud demi-sel, pommes de terre grenaille aux câpres

ou

Épaule d'agneau confite au ras el-hanout, carottes multicolores

DESSERTS

Assiette de fromages de Taka et Vermo

ou

Sorbet au cacao, coulis d'orange sanguine

ou

Strudel à la patate douce, à la pomme et aux raisins secs, parfumé au sumac

NECTAR

BY MAISON MERE

LUNCH MENU

Seasonal menu from Tuesday to Saturday, from 12pm to 2:15pm

*Starter / Main course **or** Main course / dessert – 23€*

Starter / Main course / Dessert – 28€

Starter / Main course / Dessert / Glass of wine – 32€

STARTERS

Creamy chestnut soup

or

Fresh and smoked salmon tartare, green apple and celeriac remoulade

or

Veal tataki with the chef's chimichurri sauce

MAIN COURSES

Scamorza arancini with tomato and basil cream

or

Lightly salted cod fillet, new potatoes with capers

or

Slow-cooked lamb shoulder with ras el hanout and rainbow carrots

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Cocoa sorbet with blood orange coulis

or

Sweet potato, apple and raisin strudel with sumac